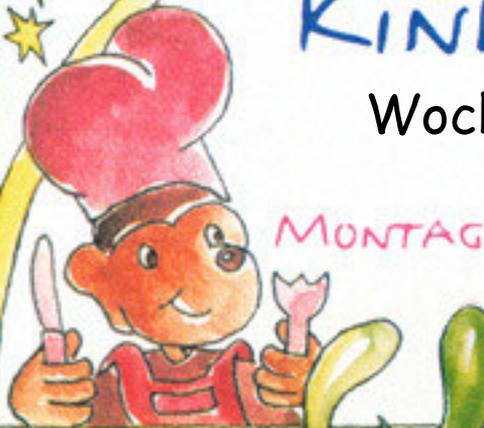


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 37 vom 08.09.-12.09.2025

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Bolognese</b> <sup>4,4a,9</sup> aus roten Linsen, Karotten, Tomaten	---
mit  - Spiralnudeln <sup>*4,4a</sup>	
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Lasagne vom Rind</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Vegetarisches Frikassee aus Valess auf Milchbasis</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup>
„traditionell Italienisch“	mit Erbsen, Karotten, und  -Reis <sup>*</sup>
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>4 Vegane Hackbällchen</b> <sup>4,4a,10</sup> (aus Weizenprotein)	---
mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> Möhren, Blumenkohl, Kartoffelgratin <sup>6</sup> und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>	
Mandarinenquark <sup>4</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hamburger zum selber bauen</b>	<b>Hamburger zum selber bauen</b>
Rindfleischpatti <sup>10</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	„No Beef Burger“ <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> (aus Pflanzenprotein) Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>
Banane	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Karotten Rustikal</b>
mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> ,  -Reis <sup>*</sup> und Kartoffeln	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> ,  -Reis <sup>*</sup> und Kartoffeln
Gurkenstick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-120. In allen unseren Gerichten sind Bio-Komponenten entsprechend der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbeschriebenen Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

- 1 - enth. Ei
- 2 - enth. Erdnüsse
- 3 - enth. Fisch
- 4 - enth. Gluten
- 4a - enth. Weizen

- 4b - enth. Roggen
- 4c - enth. Gerste
- 4d - enth. Hafer
- 4e - enth. Dinkel
- 4f - enth. Kamut

- 5 - enth. Krebstiere
- 6 - enth. Milch einschl. Laktose
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7a - enth. Mandeln
- 7b - enth. Haselnuss

- 7c - enth. Walnuss
- 7d - enth. Cashewnuss
- 7e - enth. Pekannuss
- 7f - enth. Paranuss
- 7g - enth. Pistazie

- 7h - enth. Macadamianuss
- 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfit
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupin
- 14 - enth. Weichtiere

- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst